Capítulo 4 Equipo, Utensilios y Mantelería

Partes

4-1 Materiales para Construcción y Reparación

Subpartes

Uso Múltiple **4-101.11 Características.***

Los materiales usados en la construcción de UTENSILIOS y SUPERFICIES DE EQUIPO QUE TIENEN CONTACTO CON ALIMENTO no deberán permitir la migración de sustancias dañinas o que impartan colores, olores o sabores al ALIMENTO y bajo condiciones normales deberán:

(A) Ser seguras;

(B) Durables, RESISTENTES A LA CORROSIÓN e impermeables; [N]

(C) Con suficiente peso y espesura, para soportar LAVADAS [N] en repetidas ocasiones.

(D) Con una superficie [N] de acabado SUAVE, y FÁCIL DE LIMPIAR;

(E) Resistente a agujeros, a astillarse, hendeduras, raspaduras, restregar, distorsión y descomposición [N].

4-101.12 Hierro Colado, Límite de Uso.

(A) El hierro colado no puede usarse en UTENSILIOS o EQUIPO CON SUPERFICIES EN CONTACTO CON ALIMENTOS, excepto conforme a lo especificado en los ¶¶ (B) y (C) de esta sección.

(B) *El hierro colado puede usarse como superficie para cocinar.*

(C) *El hierro colado puede usarse en UTENSILIOS para servir ALIMENTO si los UTENSILIOS son usados como parte de un proceso ininterrumpido desde que se empieza a cocinar el ALIMENTO hasta que se sirve*.

4-101.13 Plomo en Utensilios de Cerámica, Porcelana y Cristal, Límite de Uso.

UTENSILIOS de Cerámica, porcelana, cristal y UTENSILIOS decorativos, tales como cerámica o porcelana pintada a mano, los cuales son usados en contacto con ALIMENTO no deberán contener plomo o si contienen plomo, que contengan niveles que no excedan los límites de las siguientes categorías para UTENSILIOS:

Categorías del Utensilio	Descripción	Máxima Cantidad de Plomo mg/L
Tazones para Bebidas Caliente	Tazones para Café	0.5
Fuentes Grandes	Recipientes 1.1L (1.16 QT)	1
Fuentes Pequeñas	Recipientes 1.1L (1.16 QT)	2.0
Utensilios Planos	Platos, Platillos	3.0

4-101.14 Cobre, Límite de Uso.*

(A) El cobre y mezclas de cobre, como el bronce, no deberán entrar en contacto con ALIMENTO que tiene un pH menor de 6 como por ejemplo, vinagre, JUGO de frutas o vino, o para equipo de tubería o tubería instalada entre un dispositivo de prevención de contraflujo y un carbonatador.

(B) *El cobre y mezclas de cobre pueden entrar en contacto con ingredientes encontrados en la cerveza con alcohol los cuales tienen un pH menor de 6 en las fases de prefermentación y fermentación del proceso de fabricación de cerveza, como por ejemplo, una bodega de cerveza o cervecería en menor escala.*

4-101.15 Metal Galvanizado, Límite de Uso.*

El metal galvanizado no debe usarse en la construcción de UTENSILIOS o SUPERFICIES DE EQUIPO EN CONTACTO CON ALIMENTO, los cuales son usados para trabajar con ALIMENTO de gran contenido acídico.

4-101.16 Esponjas, Límite de Uso.

Las esponjas no pueden ser usadas en contacto con SUPERFICIES limpias Y DESINFECTADAS, o en SUPERFICIES EN CONTACTO CON ALIMENTO en uso.

4-101.17 Plomo en Aleaciones de Peltre, Límite de Uso.

Las aleaciones de peltre que contienen plomo en exceso de 0.5% no se pueden usar en SUPERFICIES PARA CONTACTO CON ALIMENTO.

4-101.18 Plomo en Soldaduras y Fusión de Metales, Límite de Uso.

Las soldaduras y fusión de metales que contengan plomo en exceso de 0.2% no se pueden usar como SUPERFICIES PARA CONTACTO CON ALIMENTO.

4-101.19 Madera, Límite de Uso.

(A) La madera y pajilla no pueden usarse en SUPERFICIES PARA CONTACTO CON ALIMENTO, excepto según se especifica en los ¶¶ (B), (C) y (D) de esta sección.

(B) *El roble o su equivalente en dureza y fibra tupida se puede usar en:*

(1) *Picadores, mesas de repostería y UTENSILIOS tales como rolos, recipientes para ensaladas y palillos para comer; y*

(2) *Espátulas de madera para confitería, para raspar los recipientes cuando se preparan manualmente los dulces, a una temperatura de 230 F (100 C) o más.*

(C) *Se pueden mantener las frutas y los vegetales enteros, sin cortar y crudos, y nueces en sus cáscaras, en los envases de madera en que fueron embarcados hasta que éstos vayan a ser usados.*

(D) *La naturaleza de algún ALIMENTO que requiera que se le retire su corteza, cáscara, vaina o concha antes de consumirlo, entonces el ALIMENTO crudo, entero y sin cortar se puede quedar en:*

(1) *Envases de madera no tratada; o*

(2) Envases de madera tratada si a los envases se le ha aplicado algún preservativo el cual cumple con los requisitos especificados en el 21 CFR 178.3800 - Preservativos para Madera.

4-101.110 Revestimiento No-pegajoso, Límite de Uso.

El EQUIPO DE COCINA de uso múltiple como por ejemplo, sartenes, planchas, cacerolas, moldes para galletas y wafles, los cuales contienen capas de resina de perfluorocarbono, se deben usar con UTENSILIOS y productos para la limpieza que no raspen.

4-101.111 Superficies que No Tienen Contacto con Alimento.

Las SUPERFICIES DE EQUIPO que no entran en contacto con ALIMENTO pero que están expuestas a salpicaduras, derrames o cualquier otra partícula de ALIMENTO o que requiere frecuente limpieza deberán estar construida de un material RESISTENTE AL MOHO, impermeable y SUAVE.

Un Solo Servicio y un Solo Uso

4-102.11 Características. *

Los materiales usados en la fabricación de ARTÍCULOS de UN SOLO SERVICIO y UN SOLO USO:

(A) No deberán:

(1) Permitir la entrada de sustancias dañinas, o
(2) Impartir colores, olores o sabores al ALIMENTO; [N] y

(B) Deben ser:

(1) Seguras, y

(2) Limpias, [N]

4-2 DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN

Subpartes

Durabilidad y Fuerza

4-201.11 Equipo y Utensilios.

El EQUIPO y UTENSILIOS deben estar diseñados y construidos para ofrecer durabilidad y retener sus cualidades distintivas bajo condiciones normales de uso.

4-201.12 Dispositivos para Medir la Temperatura de los Alimento.*

Los ARTEFACTOS PARA MEDIR LA TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS no deben tener sensores de cristal, *excepto los termómetros con sensores de cristal o sensores cubiertos con una capa a prueba de golpes, como por ejemplo, los termómetros para dulces.*

De Fácil Limpieza

4-202.11 Superficies en Contacto con Alimento. *

(A) Las SUPERFICIES para usos múltiples deben ser:

(1) SUAVES

(2) Libre de roturas, costuras abiertas, grietas, astillas, hoyos e imperfecciones similares;

(3) Libre de ángulos internos filosos, esquinas y hendeduras;

(4) Con un acabado de SUAVES soldaduras y bisagras; y

(5) Excepto como se especifica en ¶ (B) de esta sección, fácil de limpiar e inspeccionar mediante el uso de uno de los siguientes métodos:

(a) Sin necesidad de desarmarla;

(b) Desarmarla sin la necesidad de herramientas, o

(c) Desarmarla fácilmente con el uso de herramientas comunes y disponibles al personal de mantenimiento y limpieza, como por ejemplo, destornilladores, alicates, llave para tuercas y llaves Hallen.

(B) Subpárrafo (A) (5) de esta sección no aplica a tanques de almacenaje de aceite de cocinar, líneas de distribución para aceites de cocinar o líneas o tubos de sirop de bebidas.

4-202.12 Equipo LEL (limpiar en el lugar donde está colocado).

(A) El EQUIPO LEL debe cumplir con las características especificadas en el § 4-202.11 y debe haber sido diseñado y construido para que:

(1) Las soluciones para limpiar y DESINFECTAR puedan circular a través de un equipo fijo y puedan llegar hasta el interior de las SUPERFICIES EN CONTACTO CON ALIMENTO; y

(2) El sistema tenga la facilidad de escurrirse por si solo o capaz de escurrir todo vestigio de las soluciones para limpiar y DESINFECTAR; y

(B) El EQUIPO LEL que no está diseñado para desarmarlo y limpiarlo debe ser diseñado con puntos accesibles para inspección, para asegurar que todo el interior de la SUPERFICIE EN CONTACTO CON ALIMENTO a través del sistema fijo ha sido limpiado efectivamente.

4-202.13 Hilos "V", Límite de Uso.

Los Hilos de tipo "V" no deben usarse en SUPERFICIES EN CONTACTO CON ALIMENTO. *Esta sección no aplica a EQUIPO para filtrar o cocinar con aceite caliente.*

4-202.14 Equipo para Filtrar Aceite Caliente.

El EQUIPO para filtrar aceite caliente debe cumplir con las características especificadas bajo el § 4-202.11 o § 4-202.12 y debe ofrecer fácil acceso al momento de reemplazar sus filtros y limpiar los mismos.

4-202.15 Abridores de Latas.

Las piezas para cortar o abrir, de los abridores de latas, deben ser fáciles de quitar para limpiarlas o reemplazarlas.

4-202.16 Superficies que No Tienen Contacto con Alimento.

Las SUPERFICIES QUE NO ESTAN EN CONTACTO CON ALIMENTOS deben estar libres de bordes sobresalientes, proyecciones y hendeduras, y diseñadas y construidas para permitir la fácil limpieza y facilitar el mantenimiento de las mismas.

4-202.17 Platos Removibles.

Los platos removibles deben estar diseñados de tal manera que facilite la inspección y la limpieza en las áreas posteriores de los mismos, para que sean:

(A) Removibles, usando uno de los métodos especificados en los Subpárrafos 4-202.11 (A)(5) o capaz de rotar para abrirlos; y

(B) Removibles, o capaz de rotar para abrirlos, sin la necesidad de quitarle el seguro de las puertas del EQUIPO.

4-202.18 Sistemas y Filtros de Extractores para Ventilación .

Los filtros u otro EQUIPO extractor de grasa deben ser diseñado de tal manera que facilite su remoción para limpieza y reemplazo, si no es que ha sido diseñado para limpiarse en el lugar de instalación.

Exactitud **4-203.11 Dispositivos para Medir Temperatura, Alimento.**

(A) Los ARTEFACTOS PARA MEDIR LA TEMPERATURA DEL ALIMENTO con una escala Centígrado o aquellos que tienen ambas escalas para medir Centígrados y Fahrenheit, deben estar calibrados a ± 1°C dentro de su alcance de uso.

(B) Los ARTEFACTOS PARA MEDIR LA TEMPERATURA DEL ALIMENTO que sólo tienen la escala Fahrenheit deben estar calibrados a ± 2°F dentro de su alcance de uso.

4-203.12 Dispositivos para Medir Temperatura, Aire Ambiental y Agua.

(A) Los ARTEFACTOS PARA MEDIR LA TEMPERATURA ambiente de aire y agua con una escala Centígrado o aquéllos que tienen ambas escalas para medir Centígrados y Fahrenheit deben estar diseñados para su fácil lectura y una calibración precisa a ± 1.5 C dentro de su alcance de uso.

(B) Los ARTEFACTOS con la escala Fahrenheit PARA MEDIR LA TEMPERATURA de ambiente y agua sólo deben tener una precisión de ± 3 F dentro de su alcance de uso.

4-203.13 Dispositivos para Medir Presión, Equipo Lavaplatos Mecánico.

Los artefactos que miden la presión del agua, la cual viene por conductos para el enjuague de agua caliente para DESINFECTAR, deben tener aumentos de 7 kilopascals (1 libra por pulgada cuadrada) o menos y deben ser calibrados con precisión de ± 14 kilopascals (± 2 libras por pulgada cuadrada) en una fluctuación de 100-170 kilopascals (15-25 libras por pulgada cuadrada).

Funcionalidad **4-204.11 Sistemas de Campanas para Ventilación, Prevención de Gotereos.**

Los sistemas de escapes para ventilación en las áreas de preparación de ALIMENTO y LAVADO DE UTENSILIOS, los cuales incluyen cubiertas, abanicos, resguardos y ductos deben estar diseñados para prevenir que la grasa y condensación alcancen el ALIMENTO, EQUIPO, UTENSILIOS, MANTELERÍA y ARTÍCULOS DE UN SOLO SERVICIO y UN SOLO USO.

4-204.12 Aberturas, Cierres y Desviaciones en el Equipo.

(A) Una cubierta o tapa para el EQUIPO debe cubrir la abertura y la misma debe quedar inclinada para escurrirse.

(B) Una abertura en la parte superior de la unidad del EQUIPO, la cual está diseñada para cubrir o tapar, debe sobresalir por lo menos cinco milímetros (2 décimos de pulgada).

(C) La tubería fija, ARTEFACTOS PARA MEDIR LA TEMPERATURA, ejes rotativos y otras partes conectadas a EQUIPOS deben contar con una junta a prueba de agua en el punto en que el artículo entra al EQUIPO, excepto conforme a lo especificado bajo el ¶ (D) de esta sección.

(D) Si no existe una junta a prueba de agua, entonces:

(1) La tubería, ARTEFACTOS PARA MEDIR LA TEMPERATURA, ejes rotativos y otras piezas conectadas en la abertura deben estar equipadas con un forro para absorber condensación, gotereos y polvo que puedan salir de las aberturas, para evitar que éstos caigan al ALIMENTO; y

(2) La abertura debe sobresalir según se especifica en el ¶ (B) de esta sección.

4-204.13 Equipo para Dispensar, Protección de Equipo y Alimento.

En el EQUIPO que dispensa o vende ALIMENTO líquido o hielo, SIN EMPACAR:

(A) El tubo, pasaje, orificio y superficies por donde pasa el ALIMENTO directamente al envase deben estar diseñados con resguardos, reguladores de flujo o cubiertas para absorber goteras, de tal manera que las goteras de la condensación y derrames se desvíen lejos del envase que recibe el ALIMENTO.

(B) El tubo, pasaje y orificio deben estar protegidos de todo contacto físico al ocurrir una interrupción;

(C) El tubo, pasaje u orificio del EQUIPO para autoservicio usado para vender ALIMENTO líquido o hielo SIN EMPACAR a los CONSUMIDORES debe estar diseñado de tal manera que el tubo de servicio, pasaje u orificio esté protegido de polvo, insectos, roedores y cualquier otra contaminación, mediante una puerta de cierre automático si el EQUIPO está:

(1) Colocado en un área al aire libre donde no cuenta con protección contra la lluvia, partículas de polvo traídas por el viento, insectos, roedores y cualquier otra contaminación presente en el ambiente; o

(2) Disponible para autoservicio durante horas en que no hay supervisión de un EMPLEADO DE ALIMENTO a tiempo completo; y

(D) El mecanismo para dispensar y el artefacto para servir del EQUIPO de autoservicio de BEBIDAS para CONSUMIDORES debe estar diseñado para evitar que la superficie de los vasos o tazas donde tocan los labios entre en contacto con el EQUIPO al momento de reusar vasos o tazas sin lavar.

4-204.14 Máquina Expendedora, Cierre del Compartimiento Expendedor.

El compartimiento para dispensar de una MÁQUINA EXPENDEDORA, incluyendo una Máquina diseñada para vender ALIMENTO pre-EMPACADO, como por ejemplo comida ligera que no es POTENCIALMENTE PELIGROSA como papitas, "pretzels" y combinaciones de estas comidas deben estar equipados con una puerta de cierre automático o cubierta si la máquina esta:

(A) Colocada en un área al aire libre y la que no tiene protección contra la lluvia, partículas de polvo traídas por el viento, insectos, roedores y cualquier contaminante presente en el ambiente; o

(B) Si ofrece autoservicio a deshoras cuando no hay un EMPLEADO DE ALIMENTO a tiempo completo para su supervisión.

4-204.15 Soportes y Cajas de Engranajes, a Prueba de Goteo.

El EQUIPO que contiene soportes y cajas de bolas, los cuales requieren lubricación, debe estar diseñado y construido de tal manera que el lubricante no se escape, gotee o caiga sobre el ALIMENTO o sobre las SUPERFICIES en CONTACTO CON ALIMENTO.

4-204.16 Tuberías para Bebidas, Separación.

Los artefactos para enfriar el conducto de BEBIDAS y el panel de enfriamiento, no deben estar instalados de manera que puedan hacer contacto con el hielo almacenado. *Esta sección no aplica a paneles de enfriamiento, que están construidos con un recipiente integrado para almacenar hielo.*

4-204.17 Unidades de Hielo, Separación de Drenajes.

Las líneas de desagüe de desperdicios líquidos no deben pasar a través de una máquina de hielo o el recipiente donde éste se almacena.

4-204.18 Unidad del Condensador, Separación.

Si una unidad de condensador es un componente integral del EQUIPO, la unidad condensadora debe estar separada del ALIMENTO y el área de almacenaje de ALIMENTO mediante una barrera contra el polvo.

4-204.19 Abridores de Lata en Máquinas Expendedoras

Las partes cortantes o punzantes del abridor de latas en las MÁQUINAS EXPENDEDORAS deben estar protegidas, de manera que no pueda haber contacto manual, polvo, insectos, roedores y otra contaminación.

4-204.110 Tanques de Moluscos Bivalvos.

(A) Los tanques con sistemas para mantener vivos a los MOLUSCOS no deben usarse para exhibir marisco que se ofrece para consumo humano y deben estar rotulados de tal manera, que el CONSUMIDOR pueda notar fácilmente que el marisco es para exhibición solamente, excepto como se especifica en el ¶ (B) de esta sección.

(B) Los tanques con sistemas para mantener vivos a los MOLUSCOS, los cuales son usados para almacenar y exhibir mariscos que son ofrecidos para consumo humano, deben ser operados y mantenidos de acuerdo a una variación permitida por la AUTORIDAD REGULADORA, según se especifica en el § 8-103.10 y un PLAN HACCP el cual:

 (1) Es sometido por el DUEÑO DEL PERMISO y APROBADO, según se especifica bajo § 8-103.11; y

 (2) Asegura que:

  (a) El agua usada con PESCADO que no sea MOLUSCO no fluye al tanque de éstos,

  (b) La seguridad y calidad del marisco según se recibió no se comprometen con el uso del tanque, y

  (c) La identidad de la fuente del ABASTO DE MARISCO es retenida, según se especifica bajo el § 3-203.12.

4-204.111 Máquinas Expendedoras, Apague Automático.*

(A) Una Máquina expendedora de ALIMENTO POTENCIALMENTE PELIGROSO debe tener un control automático el cual evita que la Máquina ofrezca ALIMENTO:

(1) Si ocurre un fallo eléctrico, fallo mecánico u otra condición que resulte en un cambio interno de temperatura de la máquina donde se mantienen las temperaturas del ALIMENTO según se especifica bajo el Capítulo 3; y

(2) Si ocurre una condición especificada bajo el Subpárrafo (A)(1) de esta sección hasta que se repare la Máquina y se surta con ALIMENTO, el cual ha sido mantenido a temperaturas especificadas bajo el Capítulo 3.

(B) Cuando se activa el mecanismo automático de apague de una máquina expendedora de ALIMENTO POTENCIALMENTE PELIGROSO:

(1) La temperatura ambiente de una MÁQUINA EXPENDEDORA de refrigerios no debe exceder cualquier combinación de tiempo/temperatura según se especifica bajo el ¶ 3-501.16(A)(2) por más de 30 minutos inmediatamente después que a la máquina se le da servicio, se surte o repara; o

(2) La temperatura ambiente de una MÁQUINA EXPENDEDORA de alimentos calientes no debe ser menos de 135 º F (57° C) por más de 120 minutos inmediatamente después que a la máquina se le da servicio, se surte o repara.

4-204.112 Dispositivos para Medir Temperatura.

(A) En una unidad mecánica para almacenaje de ALIMENTO frío o caliente, el sensor del ARTEFACTO PARA MEDIR LA TEMPERATURA debe estar colocado en el lugar más caliente de la unidad para medir la temperatura del aire o la temperatura de un producto simulado y en el lugar más frío de la unidad de almacenaje de ALIMENTO caliente.

(B) Excepto como se especifica en el ¶ (C) de esta sección, el EQUIPO para retener los alimentos calientes o fríos usado para ALIMENTO POTENCIALMENTE PELIGROSO debe estar

diseñado y equipado con por lo menos un ARTEFACTO PARA MEDIR LA TEMPERATURA integrado o fijado permanentemente y colocado de tal manera que se pueda leer la temperatura fácilmente.

(C) *El Párrafo (B) de esta sección no aplica a EQUIPO al que se le ha instalado un ARTEFACTO PARA MEDIR LA TEMPERATURA ya que no es un modo práctico para medir el aire circundante al ALIMENTO, debido a su diseño, tipo y uso del EQUIPO, tal como unidades "calrod", lámparas para calentar, baños de María, mesas de vapor, envases insulados para llevar ALIMENTO y mostradores de ensaladas.*

(D) Los ARTEFACTOS PARA MEDIR LA TEMPERATURA deben estar diseñados para su fácil lectura.

(E) Los ARTEFACTOS PARA MEDIR LA TEMPERATURA, y ARTEFACTOS PARA MEDIR LA TEMPERATURA del agua en LAVADORAS DE UTENSILIOS deben tener una escala numérica, impresora de data o lectura digital en incrementos no mayores de 2 F ó 1 C, dentro de su extensión y alcance de uso.

4-204.113 Máquina Lavaplatos, Especificaciones de Operación en la Placa de Datos.

Una Máquina LAVADORA DE UTENSILIOS debe estar equipada con una placa accesible y fácil de leer fijada a la máquina por el fabricante, la cual debe indicar el diseño de la máquina y especificaciones de operación incluyendo lo siguiente:

(A) Las temperaturas que se requieren para lavar, enjuagar y DESINFECTAR;

(B) La presión que requiere el enjuague con agua fresca después de DESINFECTAR *a menos que la máquina este diseñada con una bomba para el enjuague para DESINFECTAR*; y

(C) La velocidad de la polea para máquinas con poleas, o ciclos de tiempo para máquinas con parrillas estacionarias.

4-204.114 Máquinas Lavaplatos, Reguladores Internos.

Los tanques para lavar y enjuagar de las LAVADORAS DE UTENSILIOS deben estar equipados con reguladores, cortinas u otros medios para

minimizar internamente la contaminación cruzada de las soluciones en los estanques de lavado y enjuague.

4-204.115 Máquinas Lavaplatos, Dispositivos para Medir la Temperatura.

Una LAVADORA DE UTENSILIOS debe estar equipada con un ARTEFACTO PARA MEDIR LA TEMPERATURA del agua:

(A) En cada tanque de lavado y enjuague; y

(B) Según entra el agua de la tubería múltiple al último enjuague DESINFECTANTE o al tanque de la solución química DESINFECTANTE.

4-204.116 Equipo para Lavar Utensilios Manualmente, Calentadores y Canastas.

Si se usa agua caliente para DESINFECTAR manualmente en el LAVADO DE UTENSILIOS, el compartimiento del fregadero para DESINFECTAR debe:

(A) Estar diseñado con un artefacto de calentamiento integrado capaz de mantener el agua a una temperatura no menor de 171 ºF (77 C); y

(B) Tener una parrilla o canasto que permita sumergir en agua caliente el equipo y utensilios.

4-204.117 Máquinas Lavaplatos, Dispensadores Automáticos de Detergentes y Desinfectantes.

Una LAVADORA DE UTENSILIOS, instalada después de haber adoptado este Código la AUTORIDAD REGULADORA debe ser equipada para:

(A) Distribuir automáticamente detergentes y DESINFECTANTES, y
(B) Incorporar un medio visual para verificar que los detergentes y DESINFECTANTES son liberados o una alarma visual o audible que avise si los detergentes y DESINFECTANTES no son liberados a los respectivos ciclos de lavado y DESINFECCIÓN.

4-204.118 Máquinas Lavaplatos, Dispositivo para la Presión del Flujo.

(A) Las LAVADORAS DE UTENSILIOS que proveen un enjuague DESINFECTANTE con agua fresca y caliente deben estar equipadas con un indicador o aparato similar a un manómetro el cual mide y exhibe la presión del agua en la línea que suple la misma, inmediatamente antes que el agua entre a la máquina para LAVAR UTENSILIOS; y

(B) Si el artefacto para medir la presión del flujo del agua esta colocado más arriba que la válvula de control del enjuague caliente para DESINFECTAR, el artefacto debe estar colocado dentro de una válvula del tamaño de un tubo de hierro de un cuarto de pulgada ó 6.4 milímetros.

(C) *Los Párrafos (A) (B) de esta sección no aplican a máquinas que sólo usan enjuague DESINFECTANTE por medio de bomba o recirculación.*

4-204.119 Fregaderos para Lavar Utensilios y Escurridores, Drenaje Propio.

Los fregaderos y sus desagües y las máquinas LAVADORAS DE UTENSILIOS deben tener un sistema de auto-descarga.

4-204.120 Compartimiento para Equipo, Drenaje.

Los compartimientos de EQUIPO que son propensos a acumular humedad por condensación, ALIMENTO o derrames de BEBIDAS o agua de hielo derretido deben tener una inclinación hacia una salida que permita un drenaje completo.

4-204.121 Máquinas Expendedoras, Productos que Producen Desperdicios Líquidos.

(A) Las MÁQUINAS EXPENDEDORAS diseñadas para almacenar BEBIDAS EMPACADAS en envases de papel deben estar equipadas con artefactos para desviar y platos de retención o drenaje para recoger los mismos.

(B) Las MÁQUINAS EXPENDEDORAS que ofrecen ALIMENTO líquido en grandes cantidades deben:

(1) Tener un receptáculo interno para recoger gotereos, derrames o desbordamientos u otros desperdicios internos; y

(2) Estar equipadas con un artefacto automático para apagar el cual deja a la máquina fuera de servicio antes que el receptáculo de desperdicios se desborde.

(C) Los artefactos para apagar las máquinas expendedoras, como se especifica en el Subpárrafo (B)(2) de esta sección, deben evitar que el agua o ALIMENTO líquido siga su curso de ocurrir un fallo en el artefacto de control de flujo en el sistema de agua o ALIMENTO líquido, o acumulación de desperdicios que puedan provocar que ocurra una inundación en el receptáculo de desperdicios.

4-204.122 Equipo para el Manejo de Cajas en Lotes, Movilidad.

El EQUIPO tal como carretón de mano, paletas, parrillas o deslizadores usados para almacenar y transportar grandes cantidades de ALIMENTO EMPACADO, recibido del suplidor en cajas o envueltas en plástico, debe estar diseñado para poder moverlo manualmente o con EQUIPO convenientemente disponible, tal como carretón de mano y máquina para levantar cargas pesadas.

4-204.123 Puertas y Aberturas de Máquinas Expendedoras.

(A) Las puertas y compartimientos de acceso de las MÁQUINAS EXPENDEDORAS que dan hacia el ALIMENTO, y espacios de almacenaje, deben estar apretadas de manera que el espacio entre las puertas y los cubiertas del gabinete de la máquina en posición cerrada no sea más de 1/16 de pulgada o 1.5 milímetros por medio de;

(1) Cubiertas de metal o madera, paneles de tela metálica o materiales que tengan orificios no más de 1/16 de pulgada o 1.5 milímetros. Los paneles de tela metálica deben tener 12 o más orificios por cada 2.5 centímetros (12 orificios por pulgada) cumplen con estos requisitos;

(2) Que estén efectivamente sellados;

(3) Que tengan forros de 13 milímetros a ½ pulgada de ancho por lo menos; o

(4) Superficies en forma de L en el pasaje de entrada al forro.

(B) Las aberturas de la MÁQUINA EXPENDEDORA que se conectan unas con otras deben estar cerradas con selladores, grapas o

arandelas de tal manera que las aberturas no sean mayores de 1/16 de pulgada o 1.5 milímetros.

Aceptabilidad **4-205.10 Equipo para Alimento, Certificación y Clasificación.**

El EQUIPO para ALIMENTO, certificado o clasificado para saneamiento por un programa acreditado por el Instituto Americano de Estándares Nacionales (ANSI), debe cumplir con las Partes 4-1 y 4-2 de este capítulo.

4-3 Número y Capacidad

Subpartes

Equipo **4-301.11 Capacidades de Enfriamiento, Calentamiento y Retención.**

El EQUIPO para enfriar y calentar ALIMENTO y retener el mismo frío o caliente debe ser suficiente en número y capacidad para ofrecer al ALIMENTO temperaturas idóneas, según se especifica bajo el Capítulo 3.

4-301.12 Lavado Manual de Equipo y Utensilios, Requisitos de los Compartimientos del Fregadero.

(A) A excepción de lo especificado en el ¶ (C) de esta sección, se debe proveer un fregadero con 3 compartimientos para lavado a mano, enjuague y DESINFECTAR EQUIPO y UTENSILIOS.

(B) Los compartimientos del fregadero deben ser lo suficientemente grandes como para sumergir el EQUIPO y UTENSILIOS mayor, si el EQUIPO o UTENSILIO es muy grande para el fregadero de LAVAR UTENSILIOS entonces debe usarse una máquina LAVADORA DE UTENSILIOS o EQUIPO alterno según se especifica en el ¶ (C) de esta sección.

(C) *El EQUIPO alterno para LAVAR UTENSILIOS se puede usar cuando haya necesidad u obligación de una limpieza especial y el mismo debe estar APROBADO. El EQUIPO manual alterno para LAVAR UTENSILIOS puede incluir:*

(1) *Rociadores de detergentes a presión;*

(2) *Tiradores de espuma con detergente a baja presión, o basándose en presión por líneas;*

(3) *Algún otro EQUIPO para tareas de limpieza específicas*;

(4) *Cepillos y otros aditamentos;*
(5) *Fregaderos de dos compartimientos según se especifica en los ¶¶ (D) y (E) de esta sección; o*
(6) *Receptáculos que sustituyan al fregadero de compartimientos múltiples.*

(D) Antes de usar un fregadero de dos compartimientos:

(1) El DUEÑO DEL PERMISO debe tener APROBACIÓN para el uso de éste; y

(2) El DUEÑO DEL PERMISO debe limitar el número de UTENSILIOS de cocina a lavar y DESINFECTAR en el fregadero de 2 compartimientos y debe limitar las operaciones de lavado a operaciones de lavado de UTENSILIOS según se reciben como por ejemplo cuando se cortan diferentes tipos de CARNE cruda o limpieza completa al final de un turno; y debe:

(a) Preparar las soluciones de limpieza y DESINFECCIÓN inmediatamente antes de limpiar, y disponer de las mismas después de usarlas; y

(b) Usar un detergente-DESINFECTANTE para DESINFECTAR y aplicar el detergente-DESINFECTANTE de acuerdo a las instrucciones en la etiqueta del manufacturero y según se especifica bajo § 4-501.115; o

(c) Usar el paso de inmersión en agua caliente como DESINFECTANTE según se especifica en el ¶ 4-603.16 (C).

(E) Un fregadero de dos compartimientos no debe usarse para el LAVADO de UTENSILIOS donde haya soluciones para limpiar o DESINFECTAR las cuales son usadas para el uso continuo o intermitente de tráfico de UTENSILIOS de COCINA o UTENSILIOS de MESA en un proceso continuo de LAVADO de UTENSILIOS.

4-301.13 Escurridores.

Se deben proveer tableros de desagüe, parrillas para UTENSILIOS o mesas lo suficientemente grandes para colocar todos los artículos sucios y limpios durante las horas de operación; para acomodar los UTENSILIOS necesarios antes de lavarlos y después de DESINFECTAR.

4-301.14 Sistemas de Campanas de Ventilación, Adecuados.

Los sistemas y artefactos de ventilación deben ser suficientes en número y capacidad para evitar que la grasa y condensación se acumulen en paredes y techos.

4-301.15 Lavadoras y Secadoras de Ropa.

(A) A excepción de lo especificado en el ¶ (B) de esta sección, si los uniformes de trabajo y MANTELERÍA se lavan en el LOCAL, se debe facilitar el uso de una lavadora y secadora mecánicas.

(B) *Si la lavandería en el LOCAL esta limitada a paños de limpieza que deben mantenerse húmedos o paños de limpieza que se secan al aire como se especifica bajo § 4-901.12, no se necesita una lavadora y secadora mecánicas.*

Utensilios, Dispositivos para Medir Temperatura y Dispositivos para Pruebas

4-302.11 Utensilios , Auto-servicio para el Consumidor.

Se debe proveer un UTENSILIO para ALIMENTO en cada envase en una unidad de autoservicio para CONSUMIDORES como por ejemplo, bufé o mostrador de ensaladas.

4-302.12 Dispositivos para Medir la Temperatura de los Alimentos.

(A) Se deben proveer y estar accesibles a sus usuarios ARTEFACTOS PARA MEDIR LA TEMPERATURA del ALIMENTO y lograr retener la temperatura del mismo según se especifica en el Capítulo 3.

(B) Se debe proveer un ARTEFACTO PARA MEDIR LA TEMPERATURA con un probador apropiado de diámetro pequeño que sea diseñado para medir la temperatura de masas finas y accesibles para medir con exactitud la temperatura de ALIMENTOS finos tales como un pastel de CARNE y filetes de PESCADO.

4-302.13 Dispositivo para Medir Temperatura en Lavado Manual de Equipo y Utensilios.

En el lavado a mano de UTENSILIOS se debe proveer un ARTEFACTO PARA MEDIR LA TEMPERATURA y el mismo debe estar accesible para medir frecuentemente las temperaturas en el lavado y DESINFECCION.

4-302.14 Soluciones Desinfectantes, Dispositivos para Pruebas.

Un estuche para pruebas o cualquier otro artefacto que mida con exactitud la concentración en mg/L de la solución DESINFECTANTE se debe proveer.

4-4 Lugar e Instalación

Subpartes

Lugar

4-401.11 Equipo, Lavadoras y Secadoras de Ropa y Gabinetes para Almacenar, Prevención de Contaminación.

(A) A excepción de lo especificado en el ¶ (B) de esta sección, el EQUIPO, gabinetes para almacenar ALIMENTO o gabinete para almacenar EQUIPO limpio y DESINFECTADO, UTENSILIOS, MANTELERÍA lavada y ARTÍCULOS DE UN SOLO SERVICIO y UN SOLO USO no deben colocarse en:

(1) Vestidores;

(2) Cuartos de baño;

(3) Cuartos para Basura;

(4) Cuartos para Mecánica;

(5) Bajo líneas de agua que no estén protegidas para interceptar gotereos;

(6) Bajo líneas de agua que goteen incluyendo los rociadores automáticos para incendios o bajo líneas donde se condensa el agua; o

(7) Escaleras, u

(8) Otras fuentes de contaminación.

(B) *Un gabinete para almacenar MANTELERÍA o ARTÍCULOS DE UN SOLO SERVICIO O UN SOLO USO puede colocarse en un vestidor.*

(C) Si se proveen lavadoras y secadoras de ropa mecánicas, deben colocarse en tal manera que la lavadora o secadora sean protegidas de contaminación y solo en un lugar donde no haya ALIMENTO expuesto; EQUIPO limpio, UTENSILIOS y MANTELERÍA; y ARTÍCULOS DE UN SOLO SERVICIO Y UN SOLO USO.

Instalación **4-402.11 Equipo Fijo, Espacio o Sellado.**

(A) El EQUIPO que es fijo por no poder moverse fácilmente debe estar instalado de manera que esté:

(1) Fijado con suficiente espacio para limpiar sus lados, detrás y sobre el EQUIPO;

(2) Fijado al lado de otro EQUIPO, paredes y techo a una distancia no mayor de 1 milímetro ó 1/32 de pulgada; o

(3) Fijado a otro EQUIPO o paredes si el EQUIPO está expuesto a derrames o filtraciones.

(B) El EQUIPO de MESA que no puede MOVERSE FACILMENTE debe estar instalado de tal manera que permita la limpieza del mismo y las áreas debajo y alrededor y debe:

(1) Estar FIJADO a la mesa; o

(2) Elevado en patas según se especifica en el ¶ 4-402.12 (D).

4-402.12 Equipo Fijo, Elevación o Sellado.

(A) A excepción de lo especificado en los ¶¶ (B) y (C) de esta sección, el EQUIPO que va sobre el piso y que no puede moverse fácilmente debe ser fijado al piso o elevado en patas a una altura mínima de 6 pulgadas (15 centímetros) de espacio entre el EQUIPO y el piso.

(B) *Si no se puede lograr un espacio de 15 centímetros (6 pulgadas) entre el piso y el EQUIPO fijado, entonces debe tener un espacio de 4 pulgadas (10 centímetros).*

(C) *Esta sección no aplica a unidades de anaqueles, refrigeradores o congeladores colocados en el área de compra para el CONSUMIDOR de una tienda de ALIMENTO al detal, si el piso debajo de estas unidades se mantiene limpio.*

(D) A excepción de lo especificado en el ¶ (E) de esta sección, el EQUIPO de MESA que no se puede MOVER FACILMENTE debe estar elevado sobre patas que proveen por lo menos 10 centímetros (4 pulgadas) de espacio entre la mesa y el EQUIPO.

(E) *El espacio entre la mesa y el EQUIPO de MESA puede:*

(1) *Estar a 7.5 centímetros (3 pulgadas) si la distancia horizontal del tope de la mesa debajo del EQUIPO no es más de 50 centímetros (20 pulgadas) para acceso o limpieza; o*

(2) *5 centímetros (2 pulgadas) si la distancia horizontal entre el tope de la mesa debajo del EQUIPO no es más de 7.5 centímetros (3 pulgadas) para acceso a limpieza.*

4-5	**MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA**		
	Subpartes		
		4-501	**Equipo**
		4-502	**Utensilios y Dispositivos para Medir Temperatura y Presión**

Equipo **4-501.11 Buena Reparación y Ajuste Apropiado.**

(A) El EQUIPO debe mantenerse bien reparado y en condiciones que cumplen con los requisitos especificados bajos las Partes 4-1 y 4-2.

(B) Las partes de EQUIPO como puertas, sellos, goznes, pasadores y tiradores deben mantenerse intactos, apretados y ajustados de acuerdo a las especificaciones del fabricante.

(C) Las cuchillas de abrelatas deben mantenerse amoladas para minimizar los fragmentos de metal que puedan contaminar el ALIMENTO cuando se abra el envase.

4-501.12 Superficies para Cortar.

Las superficies tales como picadores y tablas de picar que están propensos a raspaduras y rayazos se deben revestir si no se pueden limpiar y DESINFECTAR efectivamente o disponer de éstos si no se pueden revestir.

4-501.13 Hornos Microondas.

Los hornos microondas deben cumplir con los estándares de seguridad especificados en el 21 CFR 1030.10 Hornos Microondas.

4-501.14 Equipo para Lavar Equipo y Utensilios, Frecuencia de Limpieza.

Una máquina LAVADORA DE UTENSILIOS; los compartimientos de un fregadero, palanganas y otros receptáculos usados para lavar y enjuagar EQUIPO, UTENSILIOS o ALIMENTO crudo o lavar paños para limpiar; y tableros de desagüe u otro EQUIPO usado en sustitución de tableros de desagüe, según se especifica bajo § 4-301.13 debe limpiarse:

(A) Antes de usarlo;

(B) Durante el día tan frecuente como sea necesario para prevenir recontaminación del EQUIPO y UTENSILIOS y para asegurar que el EQUIPO desempeñe su función; y

(C) Si está en constante uso, por lo menos cada 24 horas.

4-501.15 Máquinas Lavaplatos, Instrucciones de Operación del Fabricante.

(A) Una máquina LAVADORA DE UTENSILIOS y sus componentes auxiliares deben operar de acuerdo a la placa con datos de la máquina y otras instrucciones del fabricante.

(B) La velocidad de la polea o ciclo automático de una máquina LAVADORA DE UTENSILIOS debe mantenerse en tiempo, de acuerdo a las especificaciones del fabricante.

4-501.16 Fregaderos para Lavar Utensilios, Límite de Uso.

(A) Un fregadero para LAVAR UTENSILIOS no debe usarse como lavamanos según especificado bajo §2-301.15.

(B) Si un fregadero para LAVAR UTENSILIOS es usado para lavar paños de limpiar, lavar productos agrícolas o descongelar ALIMENTO, el fregadero debe limpiarse según se especifica bajo § 5-401.14 antes y después de usarse para limpiar, lavar productos agrícolas o descongelar ALIMENTO. Los fregaderos que se usan para lavar o descongelar ALIMENTO se deben DESINFECTAR según se especifica bajo la Parte 4-7 antes y después de usar el fregadero para lavar productos agrícolas o descongelar ALIMENTO.

4-501.17 Equipo para Lavar Equipo y Utensilios, Agentes Limpiadores.

Cuando se usa para LAVAR UTENSILIOS, el compartimiento del fregadero, lavadora mecánica para utensilios o receptáculo para lavar como alternativa para lavar a mano EQUIPO PARA LAVAR UTENSILIOS según se especifica en el ¶ 4-301.12 (C), debe contener una solución de jabón para lavar, detergente, limpiador ácido, limpiador alcalino, removedor de grasa, limpiador abrasivo u otro agente limpiador de acuerdo a las instrucciones del fabricante encontradas en la etiqueta del agente limpiador.

4-501.18 Equipo para Lavar Equipo y Utensilios, Soluciones Limpiadoras.

Las soluciones para lavar, enjuagar y DESINFECTAR deben mantenerse limpias.

4-501.19 Equipo para Lavado Manual de Equipo y Utensilios, Temperatura de la Solución de Lavado.

La temperatura de la solución para lavar a mano UTENSILIOS y EQUIPO debe mantenerse a no menos de 110 ºF (43 ºC) o la temperatura especificada en las instrucciones encontradas en la etiqueta del fabricante del agente limpiador.

4-501.110 Equipo Mecánico para Lavar Utensilios, Temperatura de la Solución de Lavado.

(A) La temperatura de la solución para lavar en lavadoras de utensilios que son del tipo de rociador que usan agua caliente para DESINFECTAR no debe ser menos de:

(1) 165 ºF (74 ºC) para parrillas fijas en máquinas de una sola temperatura;

(2) 150 ºF (66 ºC) para parrillas fijas en máquinas de dos temperaturas;

(3) 160 F (71 C) para máquinas de una tina, con polea y dos temperaturas.

(4) 150 F (66 C) para máquinas de tinas múltiples, con polea y varias temperaturas.

(B) La temperatura en lavadoras de utensilios que usan rociadores con químicos para DESINFECTAR no puede ser menor de 120 ºF (49 ºC).

4-501.111 Equipo para Lavado Manual de Equipo y Utensilios, Temperaturas de Desinfección con Agua Caliente.*

Si se usa agua caliente como parte del proceso para lavar a mano al DESINFECTAR, la temperatura del agua se debe mantener a 171 ºF (77 ºC) o más.

4-501.112 Equipo Mecánico para Lavar Utensilios, Temperaturas Desinfección con Agua Caliente.

(A) A excepción de lo especificado en el ¶ (B) de esta sección, en un proceso mecánico, la temperatura del agua fresca caliente para enjuagar el DESINFECTANTE según entra a las mangas no debe ser más de 194 ºF (90 ºC) o menos de:

(1) 165 ºF (74 ºC) para una máquina de tina fija y de una sola temperatura; u
(2) 180 ºF (82 ºC) para todas las demás máquinas.

(B) *La temperatura máxima especificada bajo* ¶ (A) *de esta sección no aplica a los sistemas de alta presión y temperatura del tipo de rolo, manual, artefactos de rociadores usados para limpiar en su mismo lugar y EQUIPO PARA DESINFECTAR como por ejemplo, rebanadoras de carne.*

4-501.113 Equipo Mecánico para Lavar Utensilios, Presión para Desinfección.

La presión del flujo del enjuague de agua caliente para DESINFECTAR en una máquina para LAVAR UTENSILIOS no puede ser menos de 100

kilopascals (15 libras por pulgada cuadrada) o más de 170 kilopascals (25 libras por pulgada cuadrada) medido en la línea de agua, inmediatamente al subir o bajar de la válvula de control de la solución DESINFECTANTE.

4-501.114 Equipo Mecánico y Manual para Lavar Utensilios, Desinfección Química-Temperatura, pH, Concentración y Dureza.*

Un DESINFECTANTE químico usado en una solución DESINFECTANTE para usar como parte de un proceso manual o mecánico en tiempo de exposición según especificado bajo el ¶ 4-703.11 (C), debe estar en la lista del 21 CFR 178.1010 Soluciones Desinfectantes, se debe usar de acuerdo a las instrucciones del fabricante encontradas en la etiqueta y aprobadas por EPA y se deben usar como sigue:

(A) Una solución de cloro debe tener una temperatura mínima basada en la concentración y el pH de la solución de acuerdo a la siguiente tabla:

Concentración Mínima	Temperatura Mínima	
mg/L	pH 10 o menos ºF (ºC)	pH 8 o menos ºF (ºC)
25	120 (49)	120 (49)
50	100 (38)	75 (24)
100	55 (13)	55 (13)

(B) Una solución de yodo debe tener:

(1) Una temperatura mínima de 75 F (24 C),

(2) Un pH de 5.0 ó menos, o un pH más alto que el nivel que el fabricante especifica para que la solución sea efectiva, y

(3) Una concentración entre 12.5 mg/L y 25 mg/L;

(C) Una solución del compuesto de amonia debe:

(1) Tener una temperatura mínima de 75 F (24 C);

(2) Tener una concentración según se especificada bajo §7-204.11 y según se indica en las instrucciones del fabricante, incluidas en la etiqueta; y

(3) Usarse solamente en agua con dureza de 500 mg/L o menos, o en agua con una dureza no mayor de lo especificado en la etiqueta del fabricante;

(D) Si se usa otra solución química especificada bajo ¶ (A) - ¶ (C) de esta sección, el DUEÑO DEL PERMISO debe demostrarle a la AUTORIDAD REGULADORA que la solución logra DESINFECTAR y el uso de la solución debe ser aprobado; o

(E) Si se usa un DESINFECTANTE químico que no sea cloro, yodo o un compuesto cuaternario de amonia, éste se debe aplicar de acuerdo a las instrucciones del fabricante, incluidas en la etiqueta.

4 - 501.115 Equipo para Lavado Manual de Equipo y Utensilios, Desinfección Química Usando Detergentes.

Si un detergente DESINFECTANTE es usado para DESINFECTAR como parte un enjuague especial entre los pasos de lavado y DESINFECCIÓN, el agente aplicado en el paso para DESINFECTAR, debe ser igual al detergente DESINFECTANTE, usado en el paso para lavar.

4 - 501.116 Equipo para Lavar Equipo y Utensilios, Determinando la Concentración Química del Desinfectante.

La concentración de la solución DESINFECTANTE, debe estar precisamente determinada mediante el uso de un equipo de prueba u otro artefacto.

Utensilios y Dispositivos para Medir Temperatura y Presión

4-502.11 Buena Reparación y Calibración.

(A) Los UTENSILIOS se deben mantener bien reparados o en condiciones que cumplan con los requisitos especificados en las Partes 4-1 y 4-2, o deben ser descartados.

(B) Los ARTEFACTOS para MEDIR la TEMPERATURA del ALIMENTO deben estar calibrados de acuerdo a las especificaciones del fabricante, para asegurar su exactitud.

(C) Los ARTEFACTOS para MEDIR la TEMPERATURA del aire ambiente, agua y presión del agua, deben mantenerse en buena reparación y estar exactos para el uso indicado.

4-502.12 Artículos de Un Solo Servicio y Un Solo Uso, Uso Requerido.*

Una ESTABLECIMIENTO de ALIMENTO que no tenga las facilidades especificadas en Partes 4-6 y 4-7, para limpiar y DESINFECTAR utensilios para cocinar y UTENSILIOS de MESA, debe proveer ARTÍCULOS de COCINA de UN SOLO USO, ARTÍCULOS de UN SOLO SERVICIO y UN SOLO USO, para ser usados por EMPLEADOS DE ALIMENTO y ARTÍCULOS DE UN SOLO SERVICIO para uso de los CONSUMIDORES.

4-502.13 Artículos de Un Solo Servicio y Un Solo Uso, Límite de Uso.

(A) Los ARTÍCULOS de UN SOLO SERVICIO y UN SOLO USO no deben reusarse.

(B) El tubo del envase grande para servir la leche debe estar cortado en diagonal a no más de una pulgada, sobresaliendo del cabezal del recipiente para leche fría.

4-502.14 Conchas, Límite de Uso.

Las conchas de moluscos y crustáceos no deben usarse más de una vez como envases de servicio.

4-6 Limpieza de Equipo y Utensilios

Subpartes

Objetivo **4-601.11 Equipo, Superficies en Contacto con Alimento, Superficies No en Contacto con Alimento y Utensilios. ***

(A) Las SUPERFICIES DE EQUIPO en CONTACTO CON ALIMENTOS y UTENSILIOS deben estar limpias al tacto y la vista.

(B) Las SUPERFICIES DE EQUIPO en CONTACTO CON ALIMENTOS y UTENSILIOS para cocinar y las cacerolas, deben estar libres de depósitos de grasa y acumulación de sucio. [N]

(C) Las SUPERFICIES que NO TIENEN CONTACTO CON ALIMENTOS deben estar libres de acumulación de polvo, sucio, residuos de ALIMENTO y otras partículas. N

Frecuencia

4 - 602.11 Superficies de Equipo en Contacto con Alimentos y Utensilios. *

(A) Las SUPERFICIES del EQUIPO en CONTACTO CON ALIMENTOS Y UTENSILIOS, deben estar limpias:

(1) Antes de cada uso con un tipo diferente de ALIMENTO de origen animal crudo, tal como res, PESCADO, cordero, cerdo o AVES, excepto como se especifica en el ¶ (B) de esta sección;

(2) Cada vez que haya un cambio de trabajar con ALIMENTOS crudos y ALIMENTOS LISTOS para comer;

(3) Entre usos con frutas y hortalizas crudas y ALIMENTO POTENCIALMENTE PELIGROSO;

(4) Antes de usar o guardar un ARTEFACTO para MEDIR la TEMPERATURA del ALIMENTO; y

(5) En cualquier momento del proceso, cuando pueda ocurrir una contaminación.

(B) *El Subpárrafo (A) (1) de esta sección no aplica si la SUPERFICIE en CONTACTO CON ALIMENTO o UTENSILIO está en contacto con una sucesión de diferentes ALIMENTOS crudos de animal que requiere una temperatura de cocción más alta como especificado en § 3-401.11 que el alimento anterior , como preparando pescado crudo seguido de cortar pollo crudo en la misma tabla de picar.*

(C) Si se usan con ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS, SUPERFICIES DE EQUIPO EN CONTACTO CON ALIMENTOS y UTENSILIOS, los cuales deben limpiarse según pasa el día, por lo menos cada cuatro (4) horas, a excepción de lo especificado en el ¶ (D) de esta sección.

(D) *Las superficies de UTENSILIOS y EQUIPO en contacto con ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS pueden limpiarse con menos frecuencia de cada cuatro horas, si:*

(1) *Los envases de ALIMENTOS POTENCIALMENTE*

PELIGROSOS y su contenido están almacenados y se mantienen a temperaturas especificadas en el Capítulos 3 y los envases se limpian una vez se vacíen;

(2) *Los UTENSILIOS y EQUIPOS son usados para preparar ALIMENTO en un salón refrigerado o área que es mantenida a una de las temperaturas en la siguiente tabla y:*

(a) Los UTENSILIOS y EQUIPO son limpiados a la frecuencia que en la siguiente tabla corresponda a la temperatura:

Temperatura	Frecuencia de Limpieza
5.0° (41°F)o menos	24 Horas
>5.0°C – 7.2°C (>41°F – 45°F)	20 Horas
>7.2°C – 10.0°C (>45°F – 50°F)	16 Horas
>10.0°C – 12.8°C (>50°F – 55°F)	10 Horas

y

(b) La frecuencia de limpieza basada en la temperatura de ambiente de salón refrigerado, o área es documentada en el ESTABLECIMIENTO de ALIMENTO.

(3) *Si los envases conteniendo ALIMENTO LISTO PARA COMER POTENCIALMENTE PELIGROSOS, en mostradores de ensalada, fiambres y cafeterías, son mantenidos a las temperaturas especificadas en el Capítulo 3 y son combinados intermitentemente con suplido adicional del mismo ALIMENTO a la misma temperatura requerida y los envases se limpian por lo menos cada 24 horas;*

(4) *Los ARTEFACTOS PARA MEDIR TEMPERATURA son mantenidos en contacto con ALIMENTOS, como por ejemplo, cuando se dejan en un envase de ALIMENTO fiambre o en un asado, mantenido a temperaturas especificadas en el Capítulo 3.*

(5) *El EQUIPO usado para almacenar ALIMENTO EMPACADO y no EMPACADO como un refrigerador comercial y el EQUIPO es limpiado a una frecuencia necesaria para impedir la acumulación de residuos de sucio; o*

(6) *El itinerario para limpieza es APROBADO, basado en su*

consideración de:

(a) *Las características del EQUIPO y su uso,*

(b) *El tipo de ALIMENTO en cuestión.*

(c) *La cantidad acumulada de residuos de ALIMENTO, y*

(d) *La temperatura a la que se mantiene el ALIMENTO durante las operaciones y el potencial para la rápida y progresiva multiplicación de patógenos y toxigénicos, capaces de causar enfermedad alimentaria, o*

(7) UTENSILIOS en uso son intermitentemente almacenados en un envase de agua en que el agua es mantenida a 135°F (57°C) o más y los UTENSILIOS y envases son limpiados por lo menos cada 24 horas o a la frecuencia necesaria para evitar acumulación de residuos de sucio.

(E) *Excepto cuando se usan métodos para limpieza en seco, según se especifica en § 4-603.11*, las superficies de UTENSILIOS y EQUIPO EN CONTACTO con ALIMENTOS que no son POTENCIALMENTE PELIGROSOS deben limpiarse: [N]

(1) En cualquier momento, cuando pudo haber ocurrido la contaminación;

(2) Por lo menos cada 24 horas en envases para servir té frío y UTENSILIOS para autoservicio de los CONSUMIDORES como por ejemplo, tenazas, cucharas o cucharones;

(3) Antes de volver a surtir EQUIPO y UTENSILIOS para auto-servicio para CONSUMIDORES, como por ejemplo, envases de servicio de condimentos y envases de mostrador;

(4) EQUIPO como hieleras y boquillas de envases para BEBIDAS y componentes integrados de EQUIPO como hieleras automáticas, tanques de almacenar, aceite de cocinar y líneas de distribución, líneas para servir BEBIDAS y sirop, molinillos para café en grano y EQUIPO para vender agua.

(a) A la frecuencia especificada por el fabricante, o

(b) Si no hay ausencia de especificación del fabricante a una frecuencia necesaria para evitar la acumulación de sucio y limo.

4-602.12 Equipo para Cocinar y Hornear.

(A) Las SUPERFICIES del EQUIPO para cocinar y hornear, se deben limpiar por lo menos cada 24 horas. *Esta sección no aplica a EQUIPO para aceite de cocinar caliente y EQUIPO para filtrar, si es limpiado, según se especifica en el Subpárrafo 4 - 602.11 (D) (6).*

(B) La cavidad y sellos de las puertas del horno microondas deben limpiarse cada 24 horas, mediante el uso del procedimiento de limpieza recomendado por el fabricante.

4-602.13 Superficies No en Contacto con Alimento.

Las SUPERFICIES del EQUIPO que no tienen CONTACTO CON ALIMENTO deben limpiarse a la frecuencia necesaria para evitar acumulación de residuos de sucio.

Métodos

4-603.11 Limpieza en Seco.

(A) Si se usan los métodos de limpieza en seco, como por ejemplo, cepillar, raspar y aspirar, sólo se debe tocar SUPERFICIES que estén sucias, con residuos secos de ALIMENTO que no es POTENCIALMENTE PELIGROSO.

(B) El EQUIPO que se usa para limpiar en seco SUPERFICIES en CONTACTO CON ALIMENTO no pueden usarse para ningún otro propósito.

4-603.12 Pre-Lavado.

(A) Los residuos de ALIMENTO en EQUIPO y UTENSILIOS deben rasparse sobre una unidad para disponer de desperdicios, o receptáculo de basura o deber ser removido en una máquina de lavar UTENSILIOS en el ciclo de pre-lavado.

(B) Si es necesario para el lavado efectivo, los UTENSILIOS y EQUIPOS se deben pre-enjuagar con un flujo rápido de agua, remojar o raspar con abrasivos.

4-603.13 Colocación de Artículos Sucios, Máquinas para Lavar Equipo y Utensilios.

Los ARTÍCULOS sucios para lavarse en LAVADORAS DE UTENSILIOS, se deben colocar en colgaderos, bandejas o canastos o en poleas, en una posición que:

(A) Se expongan los ARTÍCULOS que no obstruyan los rociadores en todos los ciclos; y

(B) Permita que los ARTÍCULOS se escurran.

4 - 603.14 Limpieza en Húmedo.

(A) Las SUPERFICIES DE EQUIPO EN CONTACTO CON ALIMENTOS Y UTENSILIOS, deben lavarse efectivamente, para remover o soltar completamente sucio mediante el uso de medios manuales o mecánicos, como por ejemplo la aplicación de detergentes que contienen agentes humedecedores y emulsificadores; ácido alcalino o limpiadores abrasivos, agua caliente, cepillos; esponjas para restregar; rociadores de alta presión, o artefactos ultrasónicos.

(B) Los procedimientos seleccionados para lavar, deben estar basados en el tipo y propósitos del EQUIPO o UTENSILIOS y el tipo de sucio que se desea remover.

4 - 603.15 Lavado, Procedimientos para Equipo Alterno para Lavar Equipo y Utensilios Manualmente.

Si lavar en los compartimientos del fregadero o la máquina para LAVAR UTENSILIOS no es práctico como en el caso de EQUIPO fijo o UTENSILIOS que son muy grandes, se deben lavar mediante el uso alterno de lavar a mano el EQUIPO DE LAVAR UTENSILIOS, según se especifica en el ¶ 4-301.12 (C), de acuerdo a los siguientes procedimientos.

(A) El EQUIPO se debe desarmar según sea necesario para lograr que la solución de detergente llegue a todas las partes;

(B) Los componentes de EQUIPO y UTENSILIOS deben restregarse o limpiarse fuertemente, para remover la acumulación de partículas de ALIMENTOS, y

(C) El EQUIPO y UTENSILIOS se deben lavar según se especifica en ¶ 4- 603.14 (A).

4 - 603.16 Procedimientos para Enjuague.

Los UTENSILIOS y EQUIPO lavados se deben enjuagar de tal manera, que los abrasivos se remuevan y los químicos para limpiar sean removidos o diluidos mediante el uso de agua o una solución detergente DESINFECTANTE por medio de los siguientes procedimientos:

(A) Usar un enjuague distinto y separado después de lavar y antes de DESINFECTAR si se usa:

(1) Un fregadero triple,

(2) EQUIPO para LAVAR UTENSILIOS, como método manual alterno, equivalente a un fregadero triple, según se especifica en ¶ 4-301.12(C), o

(3) Un procedimiento de 3 pasos para lavar, enjuagar y DESINFECTAR en un sistema para LAVAR UTENSILIOS para EQUIPO LEL.

(B) Usar un detergente DESINFECTANTE según se especifica en §4-501.115, si se usa:

(1) EQUIPO alterno para LAVAR UTENSILIOS como se especifica en ¶ 4-301.12 (C) el cual está APROBADO para usarse con un detergente DESINFECTANTE; o

(2) Un sistema de LAVAR UTENSILIOS para un EQUIPO LEL;

(C) Usar un enjuague de agua no diferente, el cual está integrado en el paso de inmersión de agua caliente para DESINFECTAR en la operación de un fregadero doble;

(D) Si se usa una máquina para LAVAR UTENSILIOS que no recicla la solución DESINFECTANTE como se especifica en ¶ (E) de esta sección, o el EQUIPO alterno para LAVAR UTENSILIOS, como por ejemplo rociadores, usar un enjuagador no distinto, el cual es:

(1) Integrado en la aplicación de la solución DESINFECTANTE, y

(2) Desechado inmediatamente después de cada aplicación; o

(E) Si se usa una máquina lavadora de UTENSILIOS que recicla la solución DESINFECTANTE para usarse en el próximo ciclo de lavado, no se debe usar un enjuague de agua separado del paso de la aplicación de la solución DESINFECTANTE.

4-603.17 Devoluciones, Lavar para Volver a Llenar.*

(A) A excepción de lo especificado en ¶ ¶ (B) y (C) de esta sección, los envases vacíos devueltos con la intención de limpiarse y volver a llenar con ALIMENTO, deben ser limpiados y re-abastecidos en una PLANTA PROCESADORA DE ALIMENTOS regulada.

(B) Un envase específico para BEBIDAS, puede re-abastecerse en un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS si:

(1) *Sólo se usa BEBIDA que no es ALIMENTO POTENCIALMENTE PELIGROSO, según se especifica en ¶ 3-304.17 (A*

(2) *Cuando se consideran todos los factores, como el diseño del envase y EQUIPO para enjuague y naturaleza de la BEBIDA, permite la limpieza efectiva en el hogar o en el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO;*

(3) *Como parte del sistema para llenar envases devueltos, se provee las facilidades para un previo enjuague con agua caliente a chorro y que no recircule;*

(4) *El envase que pertenece al CONSUMIDOR devuelto al ESTABLECIMIENTO de ALIMENTO para re-abastecer, se llena para la venta o servicio al mismo CONSUMIDOR solamente; y*

(5) *El envase es vuelto a llenar por*:

(1) *Un EMPLEADO DEL ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO, o*

(2) *El dueño del envase, si el sistema para BEBIDAS incluye un proceso para transferir sin contaminación, el cual no permite que el dueño del envase no siga el proceso.*

(C) Los envases de los CONSUMIDORES que no son específicos para un ALIMENTO pueden llenarse con agua en una MÁQUINA EXPENDEDORA o sistema.

4 -7 DESINFECCIÓN DE EQUIPO Y UTENSILIOS

Subpartes

Objetivo **4-701.10 Superficies y Utensilios en Contacto con Alimentos.**

Las SUPERFICIES y UTENSILIOS en CONTACTO CON ALIMENTOS deben DESINFECTARSE.

Frecuencia **4-702.11 Antes de Usar, Después de Limpiar.**

Los UTENSILIOS y SUPERFICIES de EQUIPO EN CONTACTO CON ALIMENTOS deben DESINFECTARSE antes de usarse después de estar limpios.

Métodos **4-703.11 Agua Caliente y Químicos. ***

Después de limpiar las SUPERFICIES del EQUIPO en CONTACTO CON ALIMENTOS y UTENSILIOS, las mismas deben ser DESINFECTADAS en:

(A) Operaciones manuales con agua caliente mediante inmersión por lo menos 30 segundos como especificado en § 4-501.111,

(B) Operaciones mecánicas con agua caliente, por medio de ciclos, a través del EQUIPO ensamblado, según se especifica en § 4-501.15, 4-501.112 y 4-501.113 y la superficie del UTENSILIO debe alcanzar una temperatura de 160 ºF (71 C), según se mide por un indicador de registro irreversible de temperatura, o

(C) Operaciones químicas manuales o mecánicas incluyendo la aplicación de químicos DESINFECTANTES por inmersión,

escobilla o cepillo o métodos de rocío a presión, usando una solución especificada en § 4-501.15, haciendo la salvedad de:

(1) A excepción de lo especificado bajo el Subpárrafo (C) (2) de esta sección, un tiempo de exposición de por lo menos 10 segundos para una solución de cloro especificado bajo §4-501-114 (A).

(2) Un tiempo de exposición, de por lo menos siete segundos para una solución de cloro de 50 mg/L que tiene un pH de 10 o menos y una temperatura de por lo menos 100 ºF (38 ºC) o un pH de ocho o menos y una temperatura de por lo menos 75 ºF (24 ºC),

(3) Un tiempo de exposición de por lo menos 30 segundos para otras soluciones químicas DESINFECTANTES, o

(4) Un tiempo de exposición, usando una relación combinada de temperatura, concentración y pH que cuando se evalúa su eficacia, produce la DESINFECCION, según se define en el Subpárrafo 1-201.10 (B)(79).

4-8 LAVANDERÍA

Subpartes

Objetivo **4 - 801.11 Mantelería Limpia.**

La MANTELERÍA limpia debe estar libre de residuos de ALIMENTOS y otra materia sucia.

Frecuencia **4 - 802.11 Especificaciones.**

(A) La MANTELERÍA que no está en contacto directo con ALIMENTO debe lavarse entre operaciones si se mojan, se pone pegajosas o visiblemente sucias.

(B) Los guantes de tela usados, según se especifica en ¶ 3-304.15, deben lavarse entre operaciones con diferentes tipos de ALIMENTOS animal crudos tal como carne de res, cordero, cerdo o PESCADO.

(C) La MANTELERÍA y servilletas que se usan según se especifica bajo el §3-304.13 y servilletas de tela se deben lavar entre usos.

(D) Los paños húmedos para limpiar se deben lavar diariamente.

(E) Los paños secos para limpiar deben lavarse tanto como sea necesario para evitar contaminación de ALIMENTOS y UTENSILIOS limpios para servir.

Métodos **4 - 803.11 Almacenamiento de Mantelería Sucia.**

La MANTELERÍA sucia se debe guardar en receptáculos limpios, impermeables o sacos limpios, que se puedan lavar, almacenar y transportar de manera que no ocurra contaminación de ALIMENTO, EQUIPO limpio, UTENSILIOS y ARTÍCULOS DE UN SOLO SERVICIO Y UN SOLO USO.

4 - 803.12 Lavado a Máquina.

(A) A excepción de lo especificado en ¶ (B) de esta sección, la MANTELERÍA debe ser lavada a máquina.

(B) *En los ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS en donde sólo se lavan los paños para limpiar, según se especifica en ¶ 4-301.15 (B), los paños para limpiar pueden lavarse en lavadoras mecánicas, en fregaderos designados para lavar paños, pileta o un fregadero usado para LAVAR UTENSILIOS o preparación de ALIMENTO, el cual se limpia, según especificado en §4-501.14.*

4 - 803.13 Uso de las Facilidades de Lavandería.

(A) A excepción de lo especificado en ¶ (B) de esta sección, las facilidades de lavandería en el LOCAL de un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS deben usarse para lavar y secar artículos usados en las operaciones del ESTABLECIMIENTO.

(B) Las facilidades separadas para lavandería, dentro del LOCAL para el propósito de lavandería general, tal como para instituciones que

ofrecen comida y hospedaje, se pueden usar para lavar artículos del ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO.

4-9 Protección de Artículos Limpios

Subpartes

Secado

4 - 901.11 Equipo y Utensilios, Requerimiento de Secado al Aire.

Después de limpiar y DESINFECTAR el EQUIPO Y UTENSILIOS:

(A) Deben secarse al aire o se pueden usar después de haberse escurrido adecuadamente, según se especifica en ¶ (a) de 21 CFR 178.1010 - Soluciones DESINFECTANTES, antes del contacto con ALIMENTO; y
(B) No pueden secarse con paños*, excepto aquellos UTENSILIOS que se han secado al aire y deben pulirse con paños, mantenidos limpios y secos*.

4 - 901.12 Paños para Limpiar, Lugar para Secar al Aire.

Los paños para limpiar, lavados en un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS que no tiene secadora mecánica como especificado en ¶ 4 - 301.15 (B), tienen que ser secados al aire en una localización y en una manera que prevenga contaminación de ALIMENTO, EQUIPO, UTENSILIOS, MANTELERÍA, ARTÍCULOS DE UN SOLO SERVICIO, ARTÍCULOS DE UN SOLO USO y los paños de enjuagar. *Esta sección no aplica si los paños de enjuagar son almacenados después de lavarlos en una solución DESINFECTANTE como especificado bajo §4-501.114.*

Lubricación y Re-ensamblaje

4-902.11 Superficies en Contacto con Alimentos.

Los lubricantes para SUPERFICIES en CONTACTO CON ALIMENTOS se pueden aplicar a las superficies que requieran lubricación, siempre y cuando no contaminen las SUPERFICIES en CONTACTO CON ALIMENTO.

4-902.12 Equipo.

El EQUIPO se puede re-ensamblar siempre y cuando no contamine las SUPERFICIES en CONTACTO CON ALIMENTO.

Almacenaje **4-903.11 Equipos, Utensilios, Mantelería y Artículos de un Solo Servicio y un Solo Uso.**

(A) A excepción de lo especificado en ¶ (D) de esta sección, el EQUIPO y UTENSILIOS, MANTELERÍA lavada, ARTÍCULOS DE UN SOLO SERVICIO y ARTÍCULOS DE UN SOLO USO, deben guardarse en:

(1) Un lugar limpio y seco;

(2) Donde no estén expuestos a salpicaduras, polvo y otros tipos de contaminación; y

(3) Por lo menos a 6 pulgadas (15 centímetros) del suelo.

(B) EQUIPO y UTENSILIOS limpios deben guardarse según se especifica bajo ¶ (A) de esta sección y deben guardarse:

(1) En una posición que se puedan escurrir y permita secarse al aire; y

(2) Cubiertos o invertidos (boca abajo).

(C) ARTÍCULOS DE UN SOLO SERVICIO y UN SOLO USO deben guardarse según especificado en ¶ (A) de esta sección y deben mantenerse en su empaque protector original o guardarse mediante el uso de otros medios que provea protección contra la contaminación hasta el momento de usarse.

(D) *Los ARTÍCULOS mantenidos en empaques cerrados, pueden quedarse a menos de 6 pulgadas (15 centímetros) del piso, en carretones de mano, paletas, anaqueles y deslizadores, que están diseñados según se especifica en §4-204.121.*

4-903.12 Prohibiciones.

(A) A excepción de lo especificado en ¶ (B) en esta sección, el EQUIPO limpio y DESINFECTADO; UTENSILIOS, MANTELERÍA lavada, ARTÍCULOS de UN SOLO SERVICIO y UN SOLO USO, no se deben guardar:

(1) En cuartos de armarios ("lockers") para empleados;

(2) En cuartos de baño;

(3) En cuartos para basura;

(4) En cuartos de mecánica;

(5) Bajo líneas de desagüe que no estén protegidas, para interceptar posibles gotereos;

(6) Bajo líneas con gotereos de agua, incluyendo rociadores automáticos para incendios o bajo líneas donde se condensa el agua;

(7) Bajo escaleras; o

(8) Bajo otras fuentes de contaminación.

(B) *La MANTELERÍA lavada y ARTÍCULOS DE UN SOLO SERVICIO Y UN SOLO USO que están empacados o en una facilidad, como un gabinete, pueden guardarse en un cuarto de armarios ("lockers").*

Manejo **4 - 904.11 Utensilios de Cocina y Utensilios de Mesa.**

(A) Los ARTÍCULOS DE UN SOLO SERVICIO Y UN SOLO USO y limpios y DESINFECTADOS se pueden manipular, exhibir y servir; de manera que se prevenga la CONTAMINACIÓN del ALIMENTO y no pueda haber contacto labial.

(B) Los cuchillos, tenedores y cucharas que no están pre-envueltos deben presentarse de manera que sólo el mango sea tocado por los EMPLEADOS y por los CONSUMIDORES si se provee autoservicio a los CONSUMIDORES.

(C) A excepción de lo especificado bajo ¶ (B) de esta sección, ARTÍCULOS DE UN SOLO SERVICIO para ALIMENTO o contacto labial, deben suplirse al CONSUMIDOR en autoservicio en su envoltura original individual intacta, o de un dispensador APROBADO.

4 - 904.12 Utensilios de Mesa Sucios y Limpios.

UTENSILIOS sucios DE MESA, deben retirarse de las áreas usadas por los CONSUMIDORES para comer y beber y se manejan en tal forma que no se contaminan los UTENSILIOS DE MESA limpios.

4 - 904.13 Arreglo de Utensilios de Mesa.

Si están puestos los UTENSILIOS DE MESA:

(A) Se deben proteger de contaminación, estando envueltos, cubiertos o invertidos.

(B) UTENSILIOS DE MESA expuestos y sin usar se deben retirar cuando se sienta al CONSUMIDOR; o

(C) Arreglo de utensilios expuestos y sin usar; se deben limpiar y DESINFECTAR antes de volver a usarse, si no se retiran cuando se sienta un CONSUMIDOR.